Manual de Entrenamiento para Representantes

de los hornos TurboChef: NGC, HHB, C3, Serie-i, HHC 2020, y HHC 3240

© 2009-2010 TurboChef Technologies, Inc.

Índice

El Horno NGC (Tornado)

¿Cómo Cocina el NGC? 1
Operación Sin Ventilación (Ventless) 1
Aplicaciones Ideales para el NGC 1
Accesorios 2
¿Como Editar? 2
¿Como Programar? 3
Cocinando con el NGC 3
Información General 3

El Horno HhB

¿Cómo Cocina el HhB? 4
Operación Sin Ventilación (Ventless) 4
Aplicaciones Ideales para el HhB 4
Partes para el HhB 4
Accesorios 4
¿Como Editar? 5
Cocinando con el HhB 5
Información General 5

El Horno C3

¿Cómo Cocina el C3? 6
Operación Sin Ventilación (Ventless) 6
Aplicaciones Ideales para el C3 6
Partes para el C3 6
Accesorios 7
¿Como Editar? 7
¿Cómo Programar? 7
Cocinando con el C3 8
Información General 8

Los Hornos de Serie-i

¿Cómo cocinan los Serie-i? 9
El Legado de los Hornos y los Cambios a los Serie-i 9
Operación Sin Ventilación (Ventless) 9
Interfaz de Información en los Serie-i 9
Aplicaciones Ideales en los Serie-i 10
Partes 10
Accesorios 10
¿Como Editar? 10
Cómo Crear una Fórmula de Cocción 11
Cocinando 11
Información General 11

El Horno HhC 2020

¿Qué Hace a este Horno tan Especial? 12
Operación Sin Ventilación (Ventless) 12
Opciones en la Pantalla de Editar 12
Configuración del Horno 13

El Horno HhC 3240

¿Qué Hace a este Horno tan Especial? 14
Opciones en la Pantalla de Editar 14
Configuración del Horno 14

Información General

El Limpiador y el Protector de Hornos TurboChef® 15
Servicio al Cliente 15
Libro de Cocina de TurboChef 15
Tarjeta Electrónica 15
ChefComm Pro 16
Apoyo Culinario 16
Desmontaje y Explicación del Horno 16

Examen 17

El Horno NGC (Tornado)

¿Cómo Cocina el NGC?

Utiliza Aire de Compresión

Un ventilador de alta velocidad variable da un mejor control en el dorado de los alimentos ya que lo controla con la velocidad del aire programado y no sólo con el tiempo y la temperatura del horno. Y que da paso a una transferencia de calor más alta. Todos los alimentos tienen una barrera de frío a su alrededor antes de entrar al horno; el aire de compresión penetra la barrera fría y a mayor velocidad del aire, mayor es la transferencia de calor a los alimentos.

El Elemento IR

El infrarrojo esta localizado en la parte inferior del horno; y ayuda a dorar la parte inferior de los alimentos o a que la piedra de hornear recupere el calor más rápido, esto en los hornos con piedra de hornear. El infrarrojo está expuesto y puede limitar los usos del horno en aplicaciones donde hay una gran cantidad de humedad y/o grasa. En horas de operación cuando el horno no esta cocinando mantendrá la temperatura configurada por el usuario por medio de la temperatura programada (IRSI) para el elemento infrarrojo (IR). Cuando una configuración de cocción está en desarrollo, se recomienda que el ajuste de temperatura del IR y IRSI no tenga más de 100° F de diferencia. (Ver la página 3 para más información sobre como desarrollar una configuración de cocción.)

Microondas en la Parte Inferior del Horno

La energía de microondas es muchas veces mal entendida debido al uso que se le da en los hornos de microondas comunes, el horno NGC le da al usuario un mejor control en la cantidad de microondas que desea usar. Esta energía disminuye el tiempo de cocción y los alimentos retienen una buena calidad.
El NGC tiene dos magnetrones de 1200 watts.

Operación sin Ventilacion

1. El NGC está certificado UL® en la operación sin ventilla que quiere decir que no necesita un extractor de humo o sin un sistema de supresión de fuego para funcionar con una carga normal de operación.
2. ¿Qué es lo que hace posible este funcionamiento sin extractor?
   - Es posible por medio de un catalizador de platino que limpia el aire de compuestos orgánicos volátiles, tales como la grasa y el humo y los convierte en CO_2 y H_2O.
3. ¿Cuáles son las ventajas de no usar extractores de humo?
   - Bueno esto disminuye los costos de apertura inaugural para los operadores y tiene la capacidad de cocinar alimentos calientes en lugares que previamente no era posible.
4. La certificación UL® de Turbo Chef no incluye cocinar algunos tipos de proteínas con alto contenido de grasa, cuando cocina estos productos se producen demasiada grasa y el catalizador no puede limpiar el aire en la misma velocidad entonces el horno empezará a humear. Si cocina este tipo de alimentos de una manera muy frecuente, su horno se dañará. Unos ejemplos de proteínas grasas son; el rib eye steak y la pechuga de pollo con hueso y piel.

Nota: el filete de res y la pechuga de pollo sin hueso y sin piel no se consideran proteínas grasosas.

En última estancia la asignación final para el uso de esta aplicación sin ventilación de humo depende de las autoridades y jurisdicciones locales, ya que algunos no reconocen la aplicación y la certificación UL.

Aplicaciones Ideales para el Horno NGC

1. Tiendas de sándwiches
2. Tiendas de comida con un menú limitado
3. Empresas y la industria
4. En cualquier punto de venta con alimentos pre-cocinados que sólo necesitan calentar y no alimentos cocinados a la orden.

Accesorios

Nota: el entrenador debe mostrar al alumno los diferentes accesorios.

1. Parrilla estándar (se incluye en el horno) y se utiliza en tiendas de sándwiches, y su uso no implica limpieza constante.
2. Parrilla alta: se usa con una piedra de hornear y disminuye ligeramente los tiempos de cocción en los alimentos de dos minutos o más.
3. Parrilla baja: cuando se usa con una piedra de hornear se imparte un mejor dorado en el fondo de los alimentos y es apropiada para alimentos que requieren un mayor tiempo de cocción.
4. Piedra reforzada: es una piedra de horno hecha con una especie de cemento con una rejilla a través del centro, que aunque la piedra este agrietada por la mitad, puede seguir usándola para cocinar en lo que espera un repuesto; mejora el rendimiento al cocinar y ayuda a mantener limpio el horno, y puede eliminar algunos problemas que requieran servicio.
5. Cesta estándar: viene en diferentes tamaños, la de (14" X 14" se incluye en el horno) y se puede usar con diferentes alimentos.
6. Pantalla de malla: permite el máximo flujo de aire y no tiene paredes laterales. Funciona muy bien cuado cocina alimentos individuales.
7. Canastas sólidas: vienen en diferentes tamaños y ayudan a mantener la grasa y la humedad fuera de la cavidad del horno y de la piedra de hornear, lo que aumenta la vida útil de la piedra y del horno así como le ayuda a facilitar la limpieza.
8. Pala de metal: se incluye en el horno se utiliza para colocar y remover alimentos del horno.

La Modalidad de Edición (Edit Mode)

Esta modalidad le da al usuario el acceso completo a la configuración de la receta para asegurar que cada producto cumpla con las expectativas en los resultados.

Desde la Modalidad de Edición, usted puede:

- Añadir o eliminar elementos o grupos
- Cambiar los nombres de las recetas
- Ajustar temperaturas de cocción
- Ajustar la configuración de la temperatura de los infrarrojos (IR)
- Ajustar los tiempos de cocción
- Ajustar la configuración de la velocidad del aire
- Ajustar la configuración del microondas

Nota: para garantizar que no se hagan cambios sin autorización se recomienda que se limite esta información y que esté disponible únicamente a las personas autorizadas.

¿Cómo Entrar a la Modalidad de Edición? "Edit Mode"

1. Con el horno en la pantalla de oven off ponga presión en las teclas con las flechas que indican arriba y abajo al mismo tiempo.
2. Una vez que aparezca la pantalla de " Enter Pin" presione el numero 9 y luego la tecla "Enter".
3. Una vez que la pantalla de "Set Temperature" aparezca, utilice las teclas con las flechas arriba y abajo para hacer cambios en la temperatura si es necesario.
4. Presione la tecla "Enter" para avanzar a la pantalla con los diferentes grupos de alimentos.
5. Y seleccione el grupo con el que desea trabajar.
6. Presione la tecla suave al lado del grupo que contiene el artículo que desea editar.
7. Presione la tecla suave al lado del artículo que desea editar.
8. En la pantalla de edición: con la receta, usted puede cambiar, la configuración de la receta (utilizando las teclas con las flechas arriba y abajo usted puede navegar los diferentes niveles de porcentajes y el teclado numérico, para hacer modificaciones)
   - Nombre del Grupo (Group name) 2 filas de 6 caracteres
   - Nombre del artículo (Item name) 2 filas de 6 caracteres
   - Conteo de Cocción (Cook count)

- Tiempo de Cocción (Cook time)
- IR ajuste de temperatura (IR set temperatura) en incrementos de 50° empezando en 500-1150°F.
- Porcentaje del tiempo (% time) para cada evento, el porcentaje del tiempo total debe sumar el 100% en el total de los eventos usados.
- Cantidad de aire para cada evento (% air) en incrementos de 10% comenzando de 10-100%.
- Cantidad de microondas en cada evento (% microwave) en incrementos de 10% comenzando de 0 a 100%.

9. Presione la tecla "Save" para guardar esta configuración o la tecla "Test" para realizar una prueba de cocción.

¿Cómo Crear una Configuración de Cocción?

1. Punto de partida:
   - Comience con su mejor estimación con base a su experiencia, y utilice el libro de cocina de TurboChef como una guía.
2. Una vez que haya establecido una configuración como punto de partida, haga una prueba de cocción, cuando termine de cocinar haga una evaluación final del producto y empiece a hacer cambios si es necesario por ejemplo.
   - *Si los alimentos necesitan alcanzar más temperatura interna:* aumente el porcentaje del microondas y/o el tiempo de cocción.
   - *Si la comida tiene que ser más caramelizada o necesita más textura:* aumente la velocidad del aire y/o el tiempo de cocción.
   - *Si la comida está muy obscura:* reduzca el aire y/o el tiempo de cocción.
   - *Si la comida está demasiado caliente (recocida):* reduzca el microondas y/o el tiempo de cocción.
3. Ajuste la temperatura del IR si es necesario; se recomienda que el ajuste de temperatura del IR sea sólo de 100° F de diferencia mayor o menor de la del (IRSI). Los cambios de temperatura del IR tendrán menos efecto en los hornos con piedra de hornear, en este tipo de hornos es mejor que la configuración del IR y del IRSI sea la misma.
   - *Si la comida necesita un fondo más dorado:* aumente la temperatura del IR y/o el tiempo de cocción.
   - *Si la comida necesita un fondo menos dorado:* reduzca la temperatura del IR y/o el tiempo de cocción.

Cocinando

El entrenador cocinará tres productos en el NGC con el alumno:

1. Sándwiches:
   - Muestre al alumno como entrar a la configuración y permítale hacer los ajustes él sólo.
2. Pizza congelada:
   - El alumno ingresará la configuración de cocción en el horno mientras el entrenador le dicta los porcentajes y le da orientación sobre la operación del horno.
3. Dedos de queso mozzarella:
   - El alumno ingresa la configuración de cocción en el horno mientras el entrenador esta ahí para proporcionarle orientación sobre la operación del horno.

Información General

1. Voltaje y Amperaje del Horno (México):
   - 208/240 VCA
   - Frecuencia: 60 Hz
   - Monofásica Nominal de 30 A (trifilar incluida la puesta a tierra)
   - Conjunto de Cordón: Calibre 10,3 conductores, de 5 pies (1,5 m) de largo
   - Enchufe: NEMA 6-30
2. Programación:
   - El NGC puede almacenar hasta 128 artículos de menú; la tecnología de tarjeta inteligente permite que un menú completo sea guardado en una sola tarjeta y le ayudará a gestionar despliegues de menú a las cadenas de restaurantes; permitiendo el reparto de menús dentro de la empresa y con los representantes; interactúa con ChefComm Pro (que se explicará y demostrará más adelante en el entrenamiento).

El Horno HhB

¿Cómo Cocina El HhB?

Utiliza Aire de Compresión

Un ventilador de alta velocidad variable da un mejor control en el dorado de los alimentos ya que lo controla con la velocidad del aire programado, y no sólo con el tiempo y la temperatura del horno. Y que da paso a una transferencia de calor más alta; todos los alimentos tienen una barrera de frío a su alrededor antes de entrar al horno; el aire de compresión penetra la barrera fría y a mayor velocidad del aire, mayor es la transferencia de calor a los alimentos. La compresión de aire superior e inferior es controlada conjuntamente, el HhB cocina alimentos 30 – 40 % más rápido que un típico transportador (por ejemplo las pizzas).

Las Placas de Jet

Tiene diferentes diseños de placas jet como *las placas de jet de alta cobertura* que fueron diseñadas para pizza, pero son una buena solución para diferentes aplicaciones. Otro de los diseños son las de *súper cobertura*: estas son las mejores para hornear ya que suavizan el flujo del aire y dan una mayor cobertura y un mejor resultado de adelante hacia atrás y de lado a lado.

Operación sin Ventilación

1. El HhB está certificado UL® en la operación sin ventilla que quiere decir que no necesita un extractor de humo o sin un sistema de supresión de fuego para funcionar con una carga normal de operación.
2. ¿Qué es lo que hace posible este funcionamiento sin extractor?
   - Es posible en base a un catalizador de platino que limpia el aire de compuestos orgánicos volátiles, tales como la grasa y el humo y los convierte en CO_2 and H_2O.
3. ¿Cuáles son las ventajas de no usar extractores de humo?
   - Bueno esto disminuye los costos de apertura inaugural para los operadores y tiene la capacidad de cocinar alimentos calientes en lugares que previamente no era posible.
4. La certificación UL® de TurboChef no incluye cocinar algunos tipos de proteínas con alto contenido de grasa, cuando cocina estos productos se producen demasiada grasa y el catalizador no puede limpiar el aire en la misma velocidad y entonces el horno empezará a humear, si cocina este tipo de alimentos de una manera muy frecuente su horno se dañara. Unos ejemplos de proteínas grasas son; el rib eye steak y la pechuga de pollo con hueso y piel.

Nota: el filete de res y la pechuga de pollo sin hueso y sin piel no se consideran proteínas grasosas.

En última estancia la asignación final para el uso de esta aplicación sin ventilación de humo depende de las autoridades y jurisdicciones locales, ya que algunos no reconocen la aplicación y la certificación UL.

Aplicaciones Ideales para el HhB

- Cualquier punto de venta que utilice un transportador pequeño, estándar.
- Tiendas de conveniencia
- Negocios y la industria
- Cafeterías
- Las tiendas que quieren cocinar pizza con masa cruda y que no tienen un extractor de humo
- Las aplicaciones que quieren hornear y producir un volumen pequeño y no pueden o no quieren instalar un extractor de humo.

Partes para el HhB

El filtro del aire que ayuda a limpiar la grasa y el carbón del aire y se limpia cada vez que limpia el horno. Nota: No rocíe los productos químicos directamente en el filtro cuando este colocado en el horno se recomienda que lo remueva del horno y lo ponga a remojar con el limpiador de turbo chef y enjuáguelo bien o lo puede pasar por la lavadora de platos.

Accesorios

Nota: el entrenador debe mostrar todos los diferentes accesorios el estudiante.

1. Cesta estándar que viene en diferentes tamaños y es todo uso.
2. Malla está incluida en el horno y permite un mayor flujo de aire y no tiene paredes laterales funciona muy bien con alimentos individuales
3. Canasta sólida viene en diferentes tamaños y ayuda a mantener la grasa y los líquidos fuera de la cavidad del horno, así como a mantenerlo limpio y aumenta la vida de uso del mismo.
4. Pala de metal está incluida en el horno y se usa para colocar y remover alimentos del horno.

La Modalidad de Edición (Edit Mode)

La modalidad de edición le da al usuario el acceso completo a la configuración de la receta para asegurar que cada producto cumpla con las expectativas en los resultados.

Desde el modo de edición usted puede:
- Añadir o eliminar elementos o grupos
- Cambiar los nombres de las recetas
- Ajustar temperaturas de cocción
- Ajustar los tiempos de cocción
- Ajustar la configuración de la velocidad del aire
- Activar o desactivar el oscilador

Nota: para garantizar que no se hagan cambios sin autorización se recomienda que se limite esta información y que sea disponible estrictamente solo a las personas que tengan la autorización para hacer cambios. Vea el doc-1156 para más información.

¿Como entrar a la Modalidad de Edición?
1. Con el horno en la pantalla de oven off ponga presión en las teclas con las flechas que indican arriba y abajo al mismo tiempo.
2. Una vez que la pantalla de "Set Temperature" aparezca use las teclas con las flechas arriba y abajo para hacer cambios en la temperatura si es necesario.
3. Presione la tecla "Enter" para avanzar a la pantalla con los diferentes grupos de alimentos
4. Y seleccionar el grupo con el que desea trabajar.
5. Presione la tecla suave al lado del grupo que contiene el elemento que desea editar.
6. Presione la tecla suave al lado del elemento que desea editar.
7. En la pantalla de edición: con la receta, usted puede cambiar, la configuración de la receta (utilizando las teclas con las flechas izquierda y derecha usted puede navegar los diferentes niveles y las teclas con las flechas arriba y abajo para hacer modificaciones)
    - Group name (nombre del grupo) utilizar las teclas superiores izquierda y derecha para mover el curso
    - Item name (Nombre del elemento) utilizar las teclas superiores izquierda y derecha para mover el curso
    - Cook time (tiempo de cocción)
    - Activar o desactivar el oscilador
    - % time (porcentaje del tiempo) para cada evento, el porcentaje del tiempo total debe sumar el 100% en el total de los eventos usados.
    - % air (cantidad de aire para cada evento) en incrementos de 10% comenzando de 10 – 100 %
8. Presione la tecla "Test" para realizar una prueba de cocción o presione la tecla "Enter" hasta que aparezca en la pantalla "Setting Saved" para guardar los cambios en la configuración editada.

Cocinando

El entrenador cocinará tres productos con el estudiante

1. Pizza de masa cruda: enseñar al estudiante como ingresar la configuración y permitirle que él solo haga los ajustes que crea necesarios.
2. Papas fritas: el estudiante ingresará la configuración mientras que el entrenador le dicta la configuración y le asesora de cómo funciona el horno.
3. Pechuga de pollo fresca: el estudiante ingresara la configuración mientras que el entrenador le dicta la configuración y le asesora de cómo funciona el horno.

Información General

1. Voltaje y amperaje del horno (México):
    - 208/240 VCA
    - Frecuencia: 50/60 Hz
    - Corriente: 24 amperios
    - Cable eléctrico:10,3 conductores, 6 pies, SOOW
    - Enchufe: NEMA 6-30P
2. Programación
    - El HhB puede almacenar hasta 72 artículos de menú; la tecnología de tarjeta inteligente permite que un menú completo sea guardado en una sola tarjeta y le ayudara a gestionar despliegues de menú a las cadenas de restaurantes permitiendo el reparto de menús dentro de la empresa y con los representantes, interactúa con ChefComm Pro (que se explicara y demostrará más adelante en el entrenamiento.

El Horno C3

¿Cómo cocina el C3?

Utiliza Aire de Compresión
Un ventilador de alta velocidad variable da un mejor control en el dorado de los alimentos ya que lo controla con la velocidad del aire programado, y no sólo con el tiempo y la temperatura del horno. Y que da paso a una transferencia de calor más alta; todos los alimentos tienen una barrera de frío a su alrededor antes de entrar al horno; el aire de compresión penetra la barrera fría y a mayor velocidad del aire, mayor es la transferencia de calor a los alimentos.

Microondas en la Parte Inferior del Horno
La energía de microondas es muchas veces mal entendida debido al uso que se le da en los hornos de microondas comunes, eL horno C3 le da al usuario un mejor control en la cantidad de microondas que desea usar. Esta energía disminuye el tiempo de cocción y los alimentos retienen una buena calidad.
El C3 tiene un magnetrón de 1600 watts.

Operación sin Ventilación

1. El C3 está certificado UL® en la operación sin ventilla que quiere decir que no necesita un extractor de humo o sin un sistema de supresión de fuego para funcionar con una carga normal de operación.
2. ¿Que es lo que hace posible este funcionamiento sin extractor?
   - En base a un catalizador de platino que limpia el aire de compuestos orgánicos volátiles, tales como la grasa y el humo y los convierte en CO_2 and H_2O.
3. ¿Cuáles son las ventajas de no necesitar extractores de humo?
   - Bueno esto disminuye los costos de apertura inaugural para los operadores y tiene la capacidad de cocinar alimentos calientes en lugares que previamente no era posible.
4. La certificación UL® de TurboChef no incluye cocinar algunos tipos de proteínas con alto contenido de grasa, cuando cocina estos productos se producen demasiada grasa. Y el catalizador no puede limpiar el aire en la misma velocidad y entonces el horno empezará a humear si cocina este tipo de alimentos de una manera muy frecuente su horno se dañara. Unos ejemplos de proteínas grasas son; el rib eye steak y la pechuga de pollo con hueso y piel.

Nota: el filete de res y la pechuga de pollo sin hueso y sin piel no se consideran proteínas grasosas.

En última estancia la asignación final para el uso de esta aplicación sin ventilación de humo depende de las autoridades y jurisdicciones locales, ya que algunos no reconocen la aplicación y la certificación UL.

Aplicaciones Ideales para el Horno C3

- Hoteles
- Servicio de habitaciones
- Tiendas de conveniencia con un menú más amplio
- Cualquier aplicación del horno con alimentos más grasos y/o con más humedad

Partes del C3

Desmontar el C3 y explicar todas las partes que figuran a continuación.

1. Tapa de la guía de ondas cubre la guía de ondas previniendo que partículas de comida y grasa dañen el magnetrón. La tapa debe de lavarse a mano y nunca ponerlo a remojar o pasarlo por la lavadora de platos ya que esto puede causar que la tapa se rompa.
2. Filtro de aire ayuda a limpiar la grasa y el carbón del aire se recomienda limpiar cada vez que se limpia el horno; poniéndolo a remojar con el limpiador de Turbo Chef y enjuagar completamente o pasarlo por la lavadora de platos.
3. Plato de cerámica se encuentra en la parte inferior del horno tiene una forma acanalada que permite el flujo de aire por debajo de los alimentos para dar un fondo mas dorado con agujeros en el fondo que permiten que el flujo del aire regrese, se recomienda que se lave a mano; y que no se ponga a remojar o pasarlo por la lava dora de platos ya que causaría que el plato se rompa.

Accesorios

El entrenador debe de mostrar todos los accesorios al estudiante.

1. Cesta estándar que viene en diferentes tamaños y es todo uso.
2. Malla se incluye en el horno y permite un mayor flujo de aire y no tiene paredes laterales funciona muy bien con alimentos individuales.
3. Canasta sólida viene en diferentes tamaños y ayuda a mantener la grasa y los líquidos fuera de la cavidad del horno así como a mantenerlo limpio y aumenta la vida de uso del mismo.
4. Pala de madera se incluye en el horno y se usa para colocar y remover alimentos del horno.

Nota: se recomienda que no use la pala de metal por que podría dañar el plato de cerámica.

La Modalidad de Edición (Edit Mode)

Vea el DOC-1145 para más información.

La modalidad de edición le da al usuario el acceso completo a la configuración de la receta para asegurar que cada producto cumpla con las expectativas en los resultados.

Desde la modalidad de edición usted puede:
- Añadir o eliminar elementos o grupos
- Cambiar los nombres de las recetas
- Ajustar temperaturas de cocción
- Ajustar la configuración de la temperatura de los infrarrojos (IR)
- Ajustar los tiempos de cocción
- Ajustar la configuración de la velocidad del aire
- Ajustar la configuración del microondas

Nota: para garantizar que no se hagan cambios sin autorización se recomienda que se limite esta información y que sea disponible estrictamente solo a las personas que tengan la autorización para hacer cambios.

¿Como entrar a la Modalidad de Edicion?

1. Con el horno en la pantalla de oven off ponga presión en las teclas con las flechas que indican arriba y abajo simultáneamente.
2. Una vez que aparezca la pantalla de " Enter Pin" presione el numero 9 y luego la tecla "Enter"
3. Una vez que la pantalla de "Set Temperature" aparezca use las teclas con las flechas arriba y abajo para hacer cambios en la temperatura si es necesario.
4. Presione la tecla "Enter" para avanzar a la pantalla con los diferentes grupos de alimentos
5. Y seleccionar el grupo con el que desea trabajar.
6. Presione la tecla suave al lado del grupo que contiene el elemento que desea editar.
7. Presione la tecla suave al lado del elemento que desea editar.
8. En la pantalla de edición: con la receta, usted puede cambiar, la configuración de la receta (utilizando las teclas con las flechas arriba y abajo usted puede navegar los diferentes niveles de porcentajes y el teclado numérico, para hacer modificaciones):
   - Group name (nombre del grupo)
   - Item name (Nombre del elemento)
   - Cook count (conteo de cocción presione el 0 para empezar)
   - Cook time (tiempo de cocción)
   - % time (porcentaje del tiempo) para cada evento, el porcentaje del tiempo total debe sumar el 100% en el total de los eventos usados.
   - % air (cantidad de aire para cada evento) en incrementos de 10% comenzando de 10-100%
   - % microwave (cantidad de microondas en cada evento) en incrementos de 10% comenzando de 0 a 100%.
9. Presione la tecla "Save" para guardar esta configuración o la tecla "Test" para realizar una prueba de cocción.

¿Cómo Crear una Configuración de Cocción?

1. Punto de partida: Comience con su mejor estimación con base a su experiencia, y utilice el libro de cocina de turbo chef como una guía.
2. Una vez que haya establecido una configuración como punto de partida, haga una prueba de cocción, cuando termine de cocinar haga una evaluación final del producto y empiece a hacer cambios si es necesario por ejemplo.
   - *Si los alimentos necesitan alcanzar más temperatura interna:* aumente el porcentaje del microondas y/o el tiempo de cocción.
   - *Si la comida tiene que ser más caramelizada o necesita más textura:* aumente la velocidad del aire y/o el tiempo de cocción.
   - *Si la comida está muy obscura:* reduzca el aire y/o el tiempo de cocción
   - *Si la comida está demasiada caliente (recocida):* reduzca el microondas y/o el tiempo de cocción.

Cocinando

El entrenador cocinara tres productos en el C3 con el alumno:

1. Un filete de salmón: enseñar al estudiante como ingresar la configuración y permitirle que él solo haga los ajustes que crea necesarios.
2. Pizza congelada: el estudiante ingresara la configuración mientras que el entrenador le dicta la configuración y le asesora de cómo funciona el horno.
3. Dedos de queso mozzarella: el estudiante ingresara la configuración mientras que el entrenador le dicta la configuración y le asesora de cómo funciona el horno.

Información General

1. Voltaje y Amperaje del Horno (México):
   - 208 o 240 VCA
   - Frecuencia: 60 Hz
   - Monofásica Nominal de 35 A (trifilar incluida la puesta a tierra)
   - Conjunto de Cordón: Calibre 10,3 conductores, de 5 pies (1,5 m) de largo
   - Enchufe: NEMA 6-50
2. Programming:
   - El C3/D tiene 128 artículos en el menú, mientras que los hornos mas viejos están limitados a tan solo 64 cualquier horno con la capacidad de almacenar 128 artículos tendrá un lector de tarjetas inteligentes además de una puerta de series.
   - Todos los C3 construidos después de 6/19/2008 o connumero de serie: C3DD5194 o más alta tendrán la capacidad de almacenar 128 elementos.
   - La tecnología de tarjeta inteligente permite que un menú completo sea guardado en una sola tarjeta y le ayudara a gestionar despliegues de menú a las cadenas de restaurantes permitiendo el reparto de menús dentro de la empresa y con los representantes interactúa con ChefComm Pro (que se explicara y demostrara mas adelante en el entrenamiento)

Los Hornos de Serie-i

¿Cómo Cocinan los Hornos de Serie-i?

Utiliza Aire de Compresión

Un ventilador de alta velocidad variable da un mejor control en el dorado de los alimentos ya que lo controla con la velocidad del aire programado, y no sólo con el tiempo y la temperatura del horno. Y que da paso a una transferencia de calor más alta; todos los alimentos tienen una barrera de frío a su alrededor antes de entrar al horno; el aire de compresión penetra la barrera fría y a mayor velocidad del aire, mayor es la transferencia de calor a los alimentos.

Microondas

La energía de microondas es muchas veces mal entendida debido al uso que se le da en los hornos de microondas comunes, los horno de Serie-i le da al usuario un mejor control en la cantidad de microondas que desea usar. Esta energía disminuye el tiempo de cocción y los alimentos retienen una buena calidad.

El Legado de los Hornos y los Cambios a los Serie-i

- El aire de compresión de arriba y abajo es independiente y provee una mayor flexibilidad y control en el dorado de los alimentos.
- En estos hornos se pueden usar sartenes de metal, puesto que la entrada del microondas fue movida de la parte inferior a la parte superior de la cavidad del horno.
- El i5 la cavidad es más grande y puede meter charolas de 13" por 17 ¾ "y charolas de 20-7/8" l. x 12-13/16" a. x 6" hondo (hotel pan).
- En el i3 también puede meter las charolas de 13" por 17 ¾ "pero sólo sartenes de 10-1/4" l. x 12-13/16" a. x 4 hondo (hotel pan)
- El horno puede cocinar porciones grandes que pueden ir directamente del horno a la mesa de vapor o superficies térmicas para mantener los alimentos calientes. El horno puede ser fácilmente usado para hacer pedidos a la orden o para cocinar en banquetes

¿Cómo Operan los Hornos sin Extractor de Humo?

1. Los Serie-i están certificados UL® en la operación sin ventilla que quiere decir que no necesitan un extractor de humo o sin un sistema de supresión de fuego para funcionar con una carga normal de operación.
2. ¿Qué es lo que hace posible este funcionamiento sin ventilación?
   - Es posible por medio de un catalizador de platino que limpia el aire de compuestos orgánicos volátiles, tales como la grasa y el humo y los convierte en CO_2 and H_2O.
3. ¿Cuáles son las ventajas de no necesitar extractores de humo?
   - Bueno esto disminuye los costos de apertura inaugural para los operadores y tiene la capacidad de cocinar alimentos calientes en lugares que previamente no era posible.
4. La certificación UL® de TurboChef no incluye cocinar algunos tipos de proteínas con alto contenido de grasa, cuando cocina estos productos se producen demasiada grasa. Y el catalizador no puede limpiar el aire en la misma velocidad y entonces el horno empezara a humear si cocina este tipo de alimentos de una manera muy frecuente su horno se dañara. Unos ejemplos de proteínas grasas son; el rib eye steak y la pechuga de pollo con hueso y piel.

Nota: el filete de res y la pechuga de pollo sin hueso y sin piel no se consideran proteínas grasosas.

En última estancia la asignación final para el uso de esta aplicación sin ventilación de humo depende de las autoridades y jurisdicciones locales, ya que algunos no reconocen la aplicación y la certificación UL.

El Interfaz de los Serie-i

El horno puede almacenar hasta 200 elementos de un menú; y tiene dos temperaturas diferentes para operación esto significa que permite programarlo para hornear y cocinar en un mismo horno.

Nota: se recomienda cambiar las temperaturas a una hora específica en el día debido al las veces que se calienta y enfría el horno.

Toda la información relevante para conocer las opciones y la personalización se puede acceder a través del botón de información (INFO) en la pantalla se requiere autorización con un numero de pin (9-4-2-8).

Aplicaciones Ideales para los Serie-i

- Servicio de Banquetes
- Hoteles
- Servicio de habitaciones
- Tiendas de conveniencia con un alto volumen

Nota: el tamaño del horno requerido depende del volumen de producción y la demanda.

Partes para los Serie-i

Filtro de aire (en el panel trasero) ayuda a limpiar la grasa y el carbón del aire y se limpia cada vez que limpia el horno; Poniéndolo a remojar con el limpiador de Turbo Chef y enjuagar completamente o pasarlo por la lavadora de platos.

Accesorios

El entrenador debe de mostrar todos los accesorios al estudiante.

1. Cesta estándar de diferentes medidas la de 12" por 12" se incluye en el horno y es todo uso.
2. Malla permite un mayor flujo de aire y no tiene paredes laterales funciona muy bien con alimentos individuales.
3. Canasta sólida viene en diferentes tamaños y ayuda a mantener la grasa y los líquidos fuera de la cavidad del horno así como a mantenerlo limpio y aumenta la vida de uso del mismo.
4. Pala de metal se incluye en el horno y se usa para colocar y remover alimentos del horno.

La Modalidad de Edición (Edit Mode)

Vea el Manual del Propietario para los Serie-i para más información.

El modo de edición le da al usuario el acceso completo a la configuración de la receta para asegurar que cada producto cumpla con las expectativas en los resultados.

Desde el modo de edición usted puede:

- Cambiar la temperatura
- Cambiar los nombres de grupo y de las recetas
- Modificar los parámetros de las recetas

En cada receta usted puede:

- Ajustar el tiempo de cocción
- Ajustar la cantidad de l aire de arriba y de abajo que desea usar
- Ajustar la cantidad de microondas que desea usar
- Determinar en que etapa de cocción quiere el ajuste y por cuanto tiempo.

Cuando termine de editar tiene que apagar el horno y volverlo a prender para poder entrar al modo de cocción regular.

Nota: para garantizar que no se hagan cambios sin autorización se recomienda que se limite ésta información este disponible únicamente solo a las personas autorizadas.

Siga los siguientes pasos para entrar a edición:

1. Con el horno apagado con la pantalla en (oven off/cooling down) presione la tecla de información (INFO) para ver la primera ventana de información.
2. Después presione la tecla con la flecha apuntan do hacia abajo para avanzar a la segunda ventana de información.
3. Presione la tecla suave que esta al lado de (Set Options)
4. Utilice el teclado numérico para poner la contraseña 9-4-2-8 (W-H-A-T) y presione la tecla (Enter).
5. Programe el (Edit Mode) en encendido o apagado (presione la tecla suave adjunta si es necesario)
6. Presione la tecla (Enter) para confirmar el cambio.
7. Presione la tecla (ON/OFF) para regresar a la pantalla de apagado.
8. Presione la tecla (ON/OFF) de nuevo para prender el horno con el (Edit Mode) habilitado.

Siga los siguientes pasos para hacer cambios en las configuraciones del menú dentro del (Edit Mode):

1. Para cambiar la temperatura; en la pantalla de (Cook Temperature) presione la tecla suave adyacente y haga el cambio utilizando el teclado numérico presione la tecla (Enter) para confirmar el cambio.
2. Presione la tecla suave adyacente a cualquiera de las siguientes opciones (Edit) , (TEMP 1 GROUPS) o (EDIT TEMP 2 Groups) para editar los elementos dentro de ese grupo.

3. Presione la tecla suave adyacente al grupo que desea editar.
4. Presione la tecla suave adyacente al elemento que desea editar.
5. Desde la pantalla de (Edit Recipe) usted puede cambiar todos los aspectos de la configuración que usted eligió; utilice las flechas arriba y abajo para navegar entre los diferentes niveles y el teclado numérico para editar la configuración de la receta; los cambios que usted puede hacer son los siguientes:
   - Nombre del grupo (Group Name)
   - Nombre del elemento (Item Name)
   - Tiempo total (Total Time)
   - Porcentaje del tiempo (% time) para cada evento, el porcentaje del tiempo total debe sumar el 100% en el total de los eventos usados.
6. Presione la tecla "Save" para guardar esta configuración o la tecla "COOK" para realizar una prueba de cocción.

¿Como Crear una Configuración de Cocción?

1. Punto de partida: Comience con su mejor estimación con base a su experiencia, y utilice el libro de cocina de turbo chef como una guía.

2. Una vez que haya establecido una configuración como punto de partida, haga una prueba de cocción, cuando termine de cocinar haga una evaluación final del producto y empiece a hacer cambios si es necesario por ejemplo.
   - *Si los alimentos necesitan alcanzar más temperatura interna:* aumente el porcentaje del microondas y/o el tiempo de cocción.
   - *Si la comida tiene que ser mas caramelizada o necesita mas textura:* aumente la velocidad del aire y/o el tiempo de cocino.
   - *Si la comida esta muy obscura:* reduzca el aire y/o el tiempo de cocción
   - *Si la comida esta demasiado caliente (recocida):* reduzca el microondas y/o el tiempo de cocción.

Cocinando

El entrenador cocinara tres productos en el i3 o el i5 con el alumno:

1. Panecillos congelados Pillsbury: enseñar al estudiante como ingresará la configuración y permitirle que él sólo haga los ajustes que crea necesarios.
2. Vegetales al vapor: el estudiante ingresara la configuración mientras que el entrenador le dicta la configuración y le asesora de cómo funciona el horno.
3. Medallones de lomo de puerco: el estudiante ingresara la configuración mientras que el entrenador le dicta la configuración y le asesora de cómo funciona el horno.

Información General

1. Voltaje y Amperaje del Horno i5 (México):
   - 220 VCA
   - Frecuencia: 60 Hz
   - Corriente: 48 amperios
   - Entrada máxima: 9500/11500 vatios
   - Enchufe: NEMA 6-50P
2. Voltaje y Amperaje del Horno i3 (México):
   - 220 VCA
   - Frecuencia: 60 Hz
   - Corriente: 40 amperios
   - Entrada máxima: 8800 vatios
   - Enchufe: NEMA 6-50P
3. Programación: los serie-i puede almacenar hasta 200 artículos de menú; la tecnología de tarjeta inteligente permite que un menú completo sea guardado en una sola tarjeta y le ayudará a gestionar despliegues de menú a las cadenas de restaurantes, permitiendo el reparto de menús dentro de la empresa y con los representantes, interactúa con ChefComm Pro (que se explicará y demostrará más adelante en el entrenamiento).

El Horno HhC 2020

¿Qué Hace a este Horno tan Especial?

Es la nueva generación de hornos de aire de compresión, con velocidad variable y control de aire independiente. Con una placa de diseño Mono-Finger que permite utilizar el horno mas eficientemente además de ser compacto.

Tiene hasta ocho perfiles diferentes de cocción y es capaz de cocinar una variedad de alimentos en un solo transportador en diferentes horas del día.

Operación sin Ventilación

Nota: Algunos hornos HhC 2020 no están certificados UL®.

1. El horno HhC 2020 está certificado UL® en la operación sin ventilla que quiere decir que no necesita un extractor de humo o sin un sistema de supresión de fuego para funcionar con una carga normal de operación.
2. ¿Qué es lo que hace posible este funcionamiento sin extractor?
   - Es posible por medio de un catalizador de platino que limpia el aire de compuestos orgánicos volátiles, tales como la grasa y el humo y los convierte en CO_2 and H_2O.
3. ¿Cuáles son las ventajas de no necesitar extractores de humo?
   - Bueno esto disminuye los costos de apertura inaugural para los operadores y tiene la capacidad de cocinar alimentos calientes en lugares que previamente no era posible.
4. La certificación UL® de Turbo Chef no incluye cocinar algunos tipos de proteínas con alto contenido de grasa, cuando cocina estos productos se producen demasiada grasa y el catalizador no puede limpiar el aire en la misma velocidad y entonces el horno empezará a humear. Si cocina este tipo de alimentos de una manera muy frecuente su horno se dañara. Unos ejemplos de proteínas grasas son; el rib eye steak y la pechuga de pollo con hueso y piel.

Nota: el filete de res y la pechuga de pollo sin hueso y sin piel no se consideran proteínas grasosas.

En última estancia la asignación final para el uso de esta aplicación sin ventilación de humo depende de las autoridades y jurisdicciones locales, ya que algunos no reconocen la aplicación y la certificación UL.

Las Opciones en la Pantalla de Editar

En esta pantalla usted puede cambiar entre acceso completo a edición, ponerlo en edición rígida o edición flexible las opciones en cada perfil son nombre, velocidad del cinturón de maya, temperatura, y el porcentaje del aire.

Cuando la opción (Rigid) rígida esta habilitada en una configuración, la tecla adyacente a esa configuración esta deshabilitada y no tiene autorización de hacer ningún cambio.

Cuando el (Full Edit) acceso total de edición esta habilitado en una configuración, usted puede hacer cambios parciales o cambiar la configuración completamente y los cambios se guardarán cuando el horno regrese a (Oven Off/Cooling Down).

Cuando la opción (Flex) flexible esta habilitada en una configuración, usted puede hacer cambios a la configuración, pero tiene ciertas limitaciones las cuales se describen en la siguiente sección y los cambios serán restablecidos cuando el horno regrese a (Oven Off/Cooling Down).

Nota: la edición flexible no le permitirá hacer cambios en el nombre de la configuración.

¿Cómo entrar a la pantalla de edición?

1. Desde la pantalla (Oven Off/Cooling Down), presione la tecla con la flecha apuntando hacia arriba hasta que la aparezca en la pantalla la (Config Mode).
2. Para tener acceso a la pantalla de (Set up Mode) presione la tecla suave (Set Up).
3. Presione la tecla suave (Edit, Rigid, Flex) para entrar a la pantalla que le preguntará por la calve de acceso.
4. Ingrese la contraseña 6-6-3-3 (M-O-D-E) presionando las teclas adyacentes a los números.
5. Cambie las opciones de edición que desea:
   - Presione la tecla suave (Name) para elegir (Full Edit, Rigid o Flex) para el perfil del nombre.
   - Presione la tecla suave (Belt) para seleccionar (Full Edit, Rigid o Flex) para la velocidad del cinturón transportador.

- Presione la tecla suave (Temp) para seleccionar (Full Edit, Rigid o Flex) para la configuración en el perfil de la temperatura de cocción.
- Presione la tecla suave (Air) para seleccionar (Full Edit, Rigid o Flex) para el perfil en la configuración del porcentaje del aire.

Configuración del Horno HhC 2020

1. Dirección de la banda transportadora que es sentada desde la fábrica.
   - Derecha a izquierda
   - Izquierda a derecha
2. Configuración de la banda transportadora
   - 50/50
   - 70/30
   - Individual (configuración estándar)
3. Apilable (hasta tres unidades)
4. La cámara de cocción tiene 20” de ancho x 20” de largo
5. Las regulaciones de voltaje y amperaje (México):
   - 3 fases
   - 208/240 VAC
   - 50/60 Hz
   - Consumo de Corriente: 40 amperes
   - Protección de Disyuntor Máximo de Circuito: 50 amperes
   - Enchufe: NEMA 15-50P (4 espigas IEC60309 disponible a pedido especial)

El Horno HhC 3240

¿Qué Hace a Este Horno tan Especial?

Es la nueva generación de hornos de aire de compresión, con velocidad variable y control de aire independiente. Con una placa de diseño "Mono- Finger" que permite utilizar el horno más eficiente, además de ser compacto.

Tiene hasta ocho perfiles diferentes de cocción que dan la habilidad de cocinar una variedad de alimentos en un solo transportador en diferentes horas del día.

Las Opciones en la Pantalla de Editar

En esta pantalla usted puede cambiar entre acceso completo a edición, ponerlo en edición rígida o edición flexible las opciones en cada perfil son nombre, velocidad del cinturón de maya, temperatura, y el porcentaje del aire.

Cuando la opción (Rigid) rígida, esta habilitada en una configuración la tecla adyacente a esa configuración esta deshabilitada y no tiene autorización de hacer ningún cambio.

Cuando el (Full Edit) acceso total de edición, esta habilitado en una configuración usted puede hacer cambios parciales o cambiar la configuración completamente y los cambios se guardaran cuando el horno regrese a (Oven Off/Cooling Down).

Cuando la opción (Flex) flexible, esta habilitada en una configuración usted puede hacer cambios a la configuración pero tiene ciertas limitaciones las cuales se describen e la siguiente sección y los cambios serán restablecidos cuando el horno regrese a (Oven Off/Cooling Down).

Nota: la edición flexible no le permitirá hacer cambios en el nombre de la configuración.

¿Como Entrar a la Pantalla de Edición?

1. Desde la pantalla (Oven Off/Cooling Down), presione la tecla con la flecha apuntando hacia arriba Hasta que la (Config Mode) aparezca en la pantalla.
2. Para tener acceso a la pantalla de (Set up Mode) presione la tecla suave (Set Up).
3. Presione la tecla suave (Edit, Rigid, Flex) para entrar a la pantalla que le preguntara por la calve de acceso.
4. Ingrese la contraseña 6-6-3-3 (M-O-D-E) presionando las teclas adyacentes a los números.
5. Cambie las opciones de edición que desea:
   - Presione la tecla suave (Name) para elegir (Full Edit, Rigid o Flex) para el perfil del nombre.
   - Presione la tecla suave (Belt) para seleccionar (Full Edit, Rigid o Flex) para la velocidad del cinturón transportador.
   - Presione la tecla suave (Temp) para seleccionar (Full Edit, Rigid o Flex) para la configuración en el perfil de la temperatura de cocción.
   - Presione la tecla suave (Air) para seleccionar (Full Edit, Rigid o Flex) para el perfil en la configuración del porcentaje del aire.

Configuración del Horno HhC

1. Dirección de la banda transportadora que es sentada desde la fábrica.
   - Derecha a izquierda
   - Izquierda a derecha
2. Configuración de la banda transportadora
   - 50/50
   - 70/30
   - Individual (configuración estándar)
3. Operación del tipo de gas
   - Natural
   - Propano
4. Apilable (hasta tres unidades)
5. La cámara de cocinar tiene 32" de ancho por 40" de largo
6. Las regulaciones de voltaje y amperaje (México):
   - 1 fase
   - 208/240 VCA
   - 50/60 Hz
   - Corriente: 8 amperios
   - Requerimiento máximo de circuito: 20 amperes
   - Enchufe: NEMA L6-30

Información General

Turbochef tiene su propia solución limpiadora para los hornos TurboChef®

1. Solo utilice estos productos para la limpieza de los hornos; el número de parte es: 103180.
   - Existen otros limpiadores con ingredientes químicos cáusticos que hará que el convertidor catalítico sea ineficaz.

   Nota: El HhC 3240 y algunos modelos HhC 2020 no contienen un convertidor catalítico.

⚠ PRECAUCION: NO rocíe limpiador de hornos en la perforación de la pared trasera del horno o ninguna otra abertura o en ninguna de las aberturas como las persianas en los paneles laterales o en la parte trasera del ventilador que es donde se encuentra el catalizador; hacerlo puede dañar los componentes muy importantes del horno y resultaría en una llamada de servicio sin garantía.

2. TurboChef® oven guard un líquido que se utiliza como capa protectora, es opcional pero es altamente recomendada ya que hace que la limpieza del horno sea mas fácil; el numero de parte es: 103181.
3. Puede comprar el limpiador y el protector de hornos en botellas individuales, por cajas, o paletas completas directamente de TurboChef y otros puntos de venta por ejemplo bodegas comerciales.

Servicio al Cliente

Turbo Chef ofrece un excelente servicio al cliente por medio de sus líneas de servicio que son: 800.90TURBO O + 1 214.379.6000.

Explica como se manejan las llamadas desde que el cliente hace la llamada hasta que el Agente de Servicio de TurboChef despacha el Agente de Servicio Técnico.

Libro de Cocina de TurboChef

El libro de cocina tiene un vínculo directo a través de la página de Internet cookbook.turbochef.com. Qué le enseña como navegar en el libro de cocina desde www.turbochef.com.

Explica y enseña los diferentes tipos de búsqueda y como encontrar las configuraciones de cocción como:

- Búsqueda por horno
- Búsqueda por palabra clave
- Búsqueda por fabricante de alimentos

Tarjeta Inteligente (Smart Card)

1. Permite a los entrenadores almacenar las configuraciones en la tarjeta.
2. Explica como almacenar y como vaciar los menús.
   - Cuando un menú se almacena en una tarjeta, cualquier otro menú almacenado en la misma tarjeta se borrará y automáticamente se perderá.
   - Cuando un menú es vaciado al horno, cualquier menú previamente vaciado se borrara y automáticamente se perderá.
   - Configuraciones individuales no se pueden almacenar o vaciar desde una tarjeta. Cada vez que almacena o una carga se lleva acabo, toda la tarjeta se reescribe.
3. Explicación de cómo Turbo Chef maneja los menús de sus clientes.
   - Se explica el proceso de actualización de los menús a sus clientes, también se explica el proceso de pre-cargar los hornos con el menú de los clientes; y como las configuraciones almacenadas en una tarjeta pueden ser manipuladas con el programa ChefComm Pro.

ChefComm Pro

1. Entre al programa ChefComm Pro.
2. Muestre al estudiante como completar las siguientes tareas dentro del programa.
   - Crear un perfil del horno seleccionado
   - Crear un menú nuevo
   - Añadir una configuración en forma manual
   - Cambiar el nombre de grupo
   - Cambiar el nombre de los artículos
   - Vista previa del horno
   - Transferirlo a una tarjeta
   - Importarlo de una tarjeta al horno
   - Exportar el menú a forma PDF
3. Explique la versión limitada de ChefComm Pro, que solo permite leer y transferir y asegura que las configuraciones sean fáciles de transferir globalmente, mientras que asegura que no serán alteradas.

Apoyo Culinario

Explique el proceso para obtener apoyo culinario e informe al estudiante que ellos pueden mandar un correo electrónico a chefs@turbochef.com para preguntas culinarias.

Explicación Sobre el Desmontaje del Horno.

Explique todos los componentes de cada horno:

- ¿Cuál es su función en el horno correspondiente?
- ¿Cómo se limpia?
- ¿Qué químicos debe de utilizar para limpiarlos?
- ¿Cómo ordenar los repuestos?

Examen

Nota: se puede dar oral o escrito

1. ¿Qué hornos son los que usan el microondas?

2. ¿Cuáles son los hornos que utilizan aire de compresión?

3. ¿Cuáles son los códigos PIN para entrar a la EDICION de los hornos C3, NGC/Tornado, HhB, todos los Serie-i, y el HhC 2020?

4. ¿Qué tipo de charolas puede usar para cocinar en los Serie-i pero no en el NGC/Tornado o C3?

5. ¿Cuáles son los beneficios de los abanicos de velocidad variable en comparación con los de una sola velocidad?

6. ¿Qué componente hace a los hornos TurboChef obtener la certificación UL® para el uso sin extractor?

7. ¿Cuál es la importancia de utilizar sólo el limpiador Turbo Chef® en los hornos con catalizador?

8. ¿Qué piezas del C3 no se pueden lavar en una lavadora de trastes?

9. ¿Cuál es el elemento de cocción que existe en el NGC/Tornado pero no en el C3?

10. ¿Cuántos grupos/elementos existen en los siguientes hornos?
    C3 modelo reciente:_____
    C3 modelo viejo:_____
    NGC/Tornado:_____
    HhB:_____
    i5:_____
    i3:_____
    HhC 2020:_____

11. ¿A qué se refieren las palabras FLEX/ RIGID/FULL en los transportadores HhC 2020 Y HhC 3240?

12. Nombra tres cosas que usted puede hacer al presionar el botón INFO en los hornos de serie-i:

13. ¿Cuáles son los requisitos de voltaje y amperaje de los siguientes hornos?
    C3:_____
    NGC/Tornado:_____
    HhB:_____
    i5:_____
    i3:_____
    HhC 2020:_____

Esta página se ha dejado intencionalmente en blanco.

Para Servicio o Información:

DENTRO DE NORTEAMERICA LLAME A

Servicio al Cliente al 800.90TURBO

FUERA DE NORTEAMERICA LLAME AL

+1 214.379.6000 o a su Distribuidor Autorizado

TURBOCHEF™

Operaciones Mundiales

4240 International Pkwy, Suite 105
Carrollton, Texas 75007 USA
+1 214.379.6000 TELÉFONO
+1 214.379.6073 FAX

Para Servicio o Información

1-800-90TURBO
+1 214-379-6000
www.turbochef.com

Número de pieza: DOC-1159-SP / Rev. A / Marzo 2010
Código del país: NA/EU